



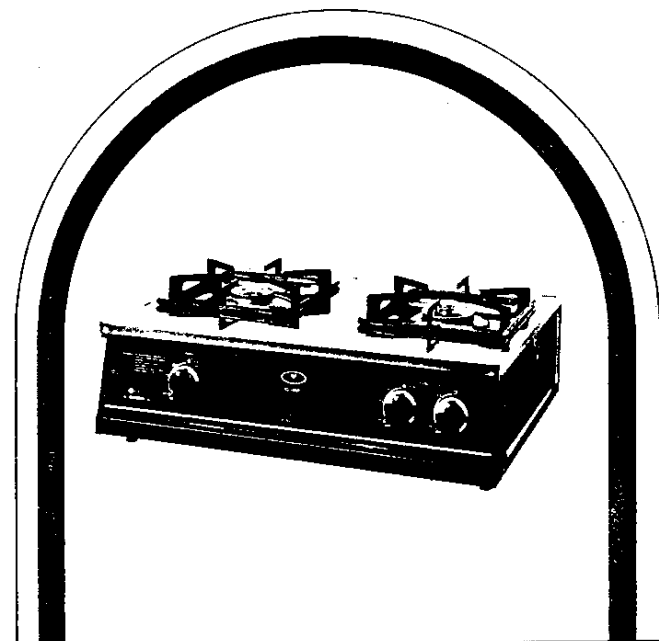
大阪ガス

ガス テーブルコンロ

取扱説明書 10-890・891型

保証書付

型式名 LC-206QL・LC-206GR



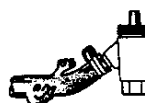
本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

本 社 ガ ス ビ ル サ ー ビ ス セ ン タ ー	支 社	番 号	支 社	番 号	支 社	番 号
	大阪市東区平野町5-1	大阪06(202) 2221				
南	支社	557 大阪市西成区玉出東2-9-41	大阪06(652) 0001			
北	支社	532 大阪市淀川区十三本町3-6-35	大阪06(301) 1251			
堺	支社	590 堺市住吉地町2-2-19	堺0722(38) 1131			
北	摂支社	569 高槻市藤の里町39-6	高槻0726(71) 0361			
阪	神支社	562 西宮市和上町4-11	西宮0798(26) 3101			
東	部支社	578 東大阪市堀奥2-3-17	河内0729(62) 1131			
京	阪支社	573 枚方市西田町16-17	枚方0720(41) 1251			
神	戸支社	550 神戸市中央区相生町5-13-10	神戸078(576) 5231			
京	都支社	604 京都市中京区烏丸通西池角	京都075(231) 8151			
京	良支社	631 奈良市学園北2-4-1	奈良0742(44) 1111			
和	歌山支社	640 和歌山市本町1-1-1	和歌山0734(31) 2481			
姫	路支社	670 姫路市神室町4-8	姫路0792(85) 2221			
東	播支社	675 北吉川市加古川町東津29-1	加古川0794(21) 1801			
豊	岡支社	668 豊岡市三浜町6-57	豊岡0796(23) 2221			
湖	高支社	525 高津市通分町字茂毛660-1	高津0775(62) 5311			
彦	根支社	522 彦根市大東町12-11	彦根0749(22) 3131			
(長	浜営業所	526 長浜市岡河町3-4	長浜0748(52) 7171			

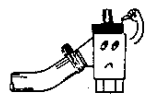
その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社

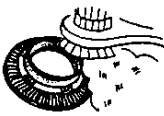
ガス器具をお使いになる時のご注意



ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
もとコックも
閉める習慣を



毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどき手入れを



ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

- ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

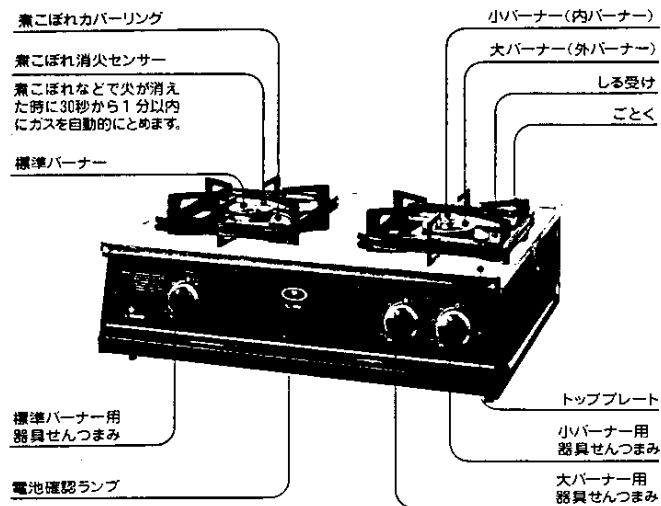
ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロ
をお求めいただき、ありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

●各部の名称	2
●特に注意していただきたいこと	3
●器具の設置	9
●使用手順	14
●使用時のご注意	17
●日常の点検・手入れ	18
●故障異常の見分け方と処置方法	21
●長期間使用しない場合	22
●アフターサービスのお申し込み	23
●特 長	24
●寸法図と仕様一覧表	25
●別売部品のご紹介	26

各部の名称



※写真は10-891型の場合です。
10-890型はバーナーやつまみの配置が左右逆になります。

●付属品

中華鍋用補助ごとく



ゴム箸ホルダー



特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。

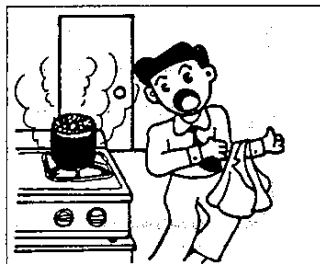
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。



- ガスの種類には、都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

用途についてのご注意

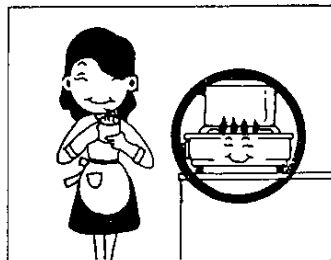
- 調理以外の用途(炭・燐炭おこし・衣類の乾燥など)には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。



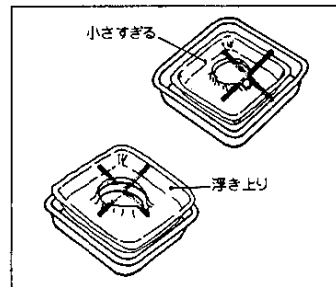
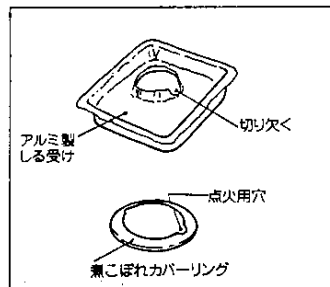
特に注意していただきたいこと②

市販の補助用具使用についてのご注意

- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。



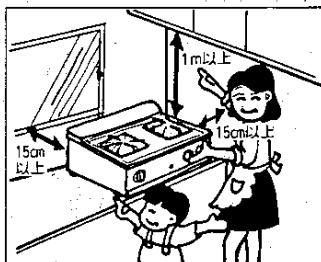
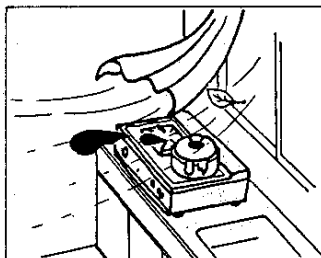
- 市販のアルミ製する受けをお使いになる場合は、次の点にご注意ください。
- ・煮ごぼれカバーリングの内径部の点火用穴をふさがないように大きく切り欠いてください。この穴をふさぐと点火できなくなります。
- ・しる受けに十分なじませてください。浮き上ったり、しる受けより小さいものを使うと不完全燃焼の原因になります。
- ・煮ごぼれカバーリングは、必ずアルミハク製のしる受けを敷いてから浮き上らないように取り付けてください。



特に注意していただきたいこと ③

使用場所についてのご注意

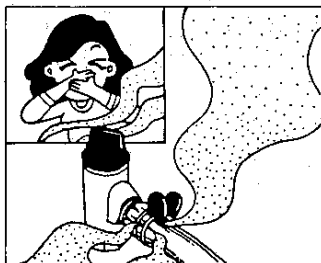
- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
燃え移る危険があります。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取りつけてください。
壁が長時間加熱されると比較的低温でも自然発火することがあります。



使用上のご注意

ガス漏れ予防

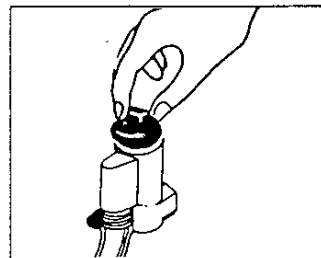
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを買い、時々とりかえてください。(おとりかえの目安は約3年です。)
ゴム管が古くなりますと、元栓や器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガス漏れの原因になり危険です。



特に注意していただきたいこと ④

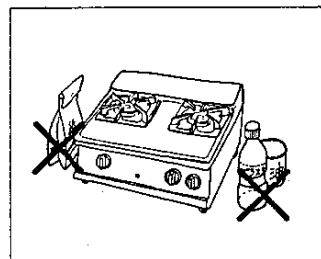
使用上のご注意

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ず元栓をしめてください。
- 使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中には時どき正常に燃焼していることを確かめてください。



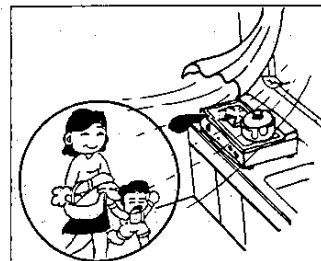
火災予防

- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対に置いたり近づけたりしないようにしてください。



外出などについてのご注意

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
バーナーの火が風や煮こぼれなどで消えたり、カラダキになるなど思わぬ事故の原因となり危険です。
- 天ぷらなど油料理の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。
温度が上がりすぎると油が自然発火し、火災の原因となります。

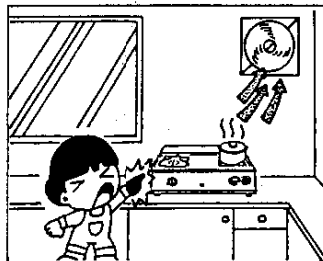


特に注意していただきたいこと ⑤

使用上のご注意

やけどのご注意

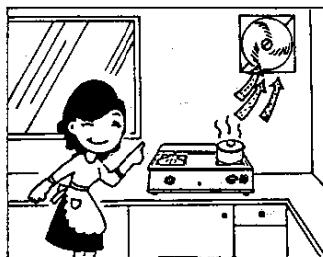
- ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。



換気のご注意

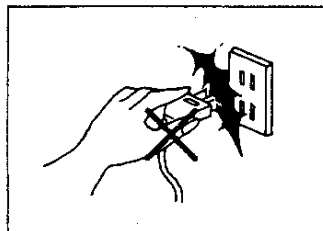
- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。

ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍～10倍の空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。



ガス事故防止

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。



〈ご注意〉

万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

特に注意していただきたいこと ⑥

使用上のご注意

異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのまま使いにならず、直ちにご使用を中止(器具せん、ガス元せんを閉止)して十分な点検をお願いします。

[故障・異常の見分け方と処置方法については21ページをお読みください。]

日常の点検・手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは18ページをお読みください。)
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

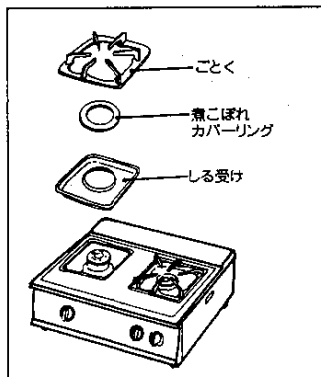
器具の設置

設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、“各部の名称”のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス（ガスグループ）とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

- トッププレートの上にしる受けを置き、その上に煮こぼれカバーリング、ごとの順に正しくのせてください。



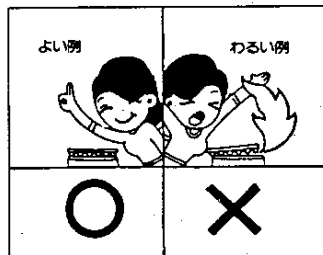
器具の設置②

部品の取り付け

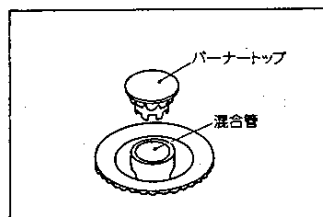
- バーナートップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナー本体より浮き上がらないように2～3回バーナートップを回して確実にハマっているか確認してください。

＜ご注意＞

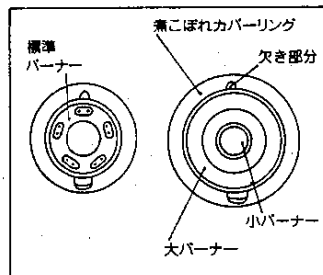
バーナートップは大バーナー用（内炎口ののない方）と標準バーナー用がありますので間違いないように取りつけてください。



- 小バーナーも同様、大バーナーの内側にある混合管より浮き上がらないよう、2～3回バーナートップを回して確実にハマっているか確認してください。



- 煮こぼれカバーリングもバーナートップと同様、大バーナー用と標準バーナー用とがあります。内径の大きい方が大バーナー用、小さい方が標準バーナー用です。カバーリングの欠き部分（小さい方）を、煮こぼれ消火センサーの先端部にはめ込んでください。



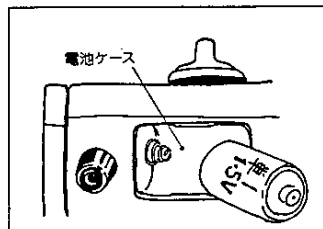
器具の設置 ③

部品の取り付け

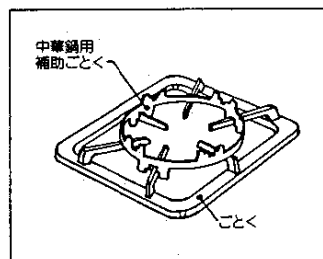
- 点火用の電池は器具下部の電池ケース（10-890型は右前・10-891型は左前にあります）にはめこんでください。電池は単1（1.5V）1個使用です。

〈ご注意〉

- 電池が正しくセットしており、電池が消耗していない場合は点火操作時に電池確認ランプが明るく光ります。
- 電池確認ランプが点滅したり光らなくなったら電池が消耗していますので点火しにくくなります。新しい電池におとりかえください。電池の寿命の目安は約1年です。
（SUM-1型を使用した場合）



- 付属の中華鍋用補助ごとくは中華鍋を用いて料理されるとき、鍋の安定性を良くするためにごとくにのせてお使いください。ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。爪が3本ある方が下側になります。調理台の上に底の丸い鍋をおくときの鍋敷きとしても使用できます。



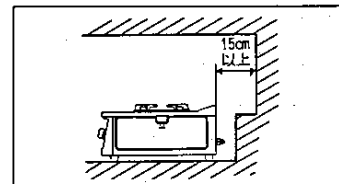
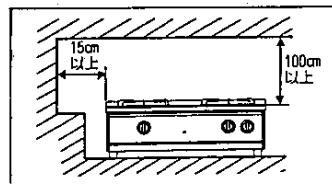
〈ご注意〉

- 底の丸い鍋以外は使用しないでください。
- 中華鍋は火力の強い大バーナー側をお使いください。

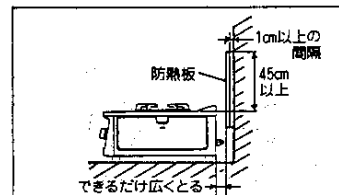
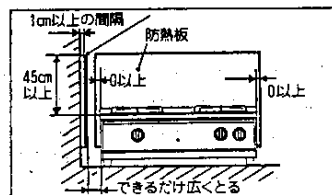
器具の設置 ④

設置上のご注意

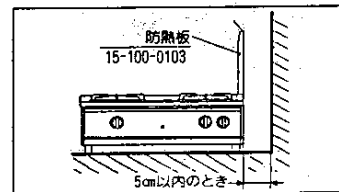
- 丈夫で水平なガス台上に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。
- 周囲に可燃物（木製の壁、タナなど）のある場合
- トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器具上面から100cm以上離して使用してください。（但し不燃性の場合は80cm以上）——（火災予防条例で定められております）



- 可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合
- 図のように必ず別売の防熱板（コードNo. 15-100-0084～8）を取り付けて使用してください。



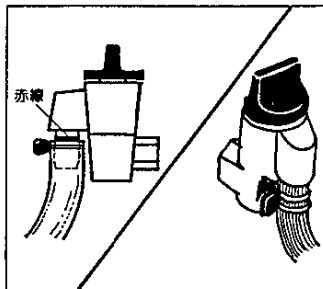
- 可燃性の壁面の高さが45cm以下の場合
は壁の高さに合わせて取り付けてください。
- 60cm幅のガス台に設置されている場合は図のように取り付けてください。
（別売防熱板15-100-0102～3型）



器具の設置⑤

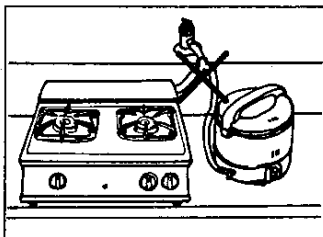
ゴム管の接続

- ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んでしっかりとめてください。
- 9.5mmφ(内径9.5mm)のゴム管を使用し、お部屋の元せん、器具のホースエンドとも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。ゴム管止めでしっかりと止めていないと、知らずにはずれかかってガスもれが生じることがあり危険です。

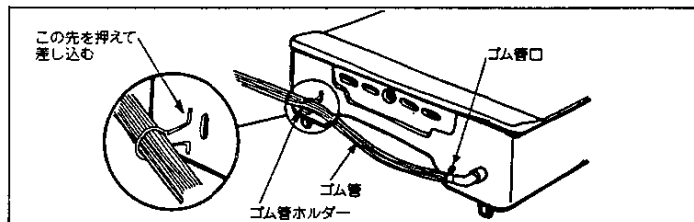


- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短くし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。

- ゴム管の寝きたしおよび二又分岐はしないでください。



- ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。

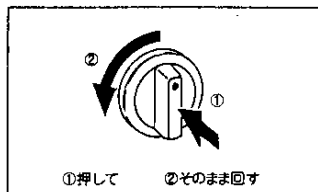


使用手順

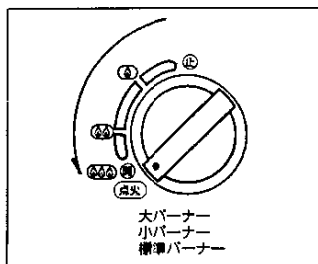
点火前の準備と確認

- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
- 器具せんつまみが「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。

点火



- 器具せんつまみを押しながら「止」の位置より左へ「点火」の位置までまわすと電池確認ランプがつき、「パチパチ」とスパークして点火します。
- 点火を確かめてから手をはなしてください。(途中で手を休めると点火しないことがあります)
手をはなすと器具せんつまみは自動的に「開」の位置にもどります。



〈ご注意〉

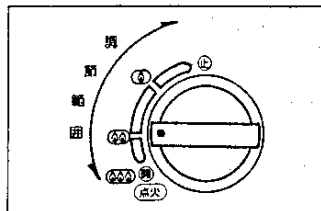
- 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。
- しばらく使わないで点火するときは、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。

空気調節

- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

使用手順②

火力調節

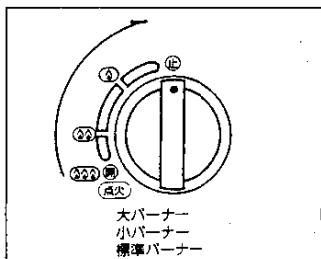


- ・火力切替式の器具せんにより、火力の調節が容易にできます。
(AAA) が「全開」(AA) が「中火」(A) が「小火」になっています。(AAA) 位置より (AA) 、(A) の位置にするとときは、それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まります。
- ・火力マークの間でも使用できます。

〈ご注意〉

- ・(A) と「止」の間で使用するときには炎が小さく、消えやすくなりますのでご注意ください。
- ・(AAA) から (A) の位置にするとときは器具せんつまみをゆっくりとまわしてください。

消火



- ・器具せんつまみを押さないで右へいっぱい「止」の位置まで完全にまわして消火してください。

〈ご注意〉

- ・必ず火が完全に消えたか確認してください。
- ・消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
- ・長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、器具せんつまみを止めるだけでなく必ずガス元せんを止めてください。

使用手順③

煮こぼれ消火センサーについて

- ・煮こぼれ消火センサーは煮こぼれや風などで火が消えた時にガスを自動的に止める装置です。
- ・煮こぼれ消火センサーは、点火時に数秒押し続ける必要のないクイックセッター方式です。点火及び火移りを確かめればすぐ手を離しても大丈夫です。

〈ご注意〉

- ・乾電池が消耗するとクイックセッターが働かなくなります。点火時に電池確認ランプが明るく点灯しなくなったら、乾電池を新しいものに取りかえてください。
- ・乾電池が消耗している場合、乾電池を交換するまでの間は、点火後3～5秒間器具せんつまみを押し続けることによりお使いいただけます。

安全装置が作動したときの処置方法

- ・使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具せんつまみを「止」の位置へ戻し、さらにお部屋のガス元せんも「止」の位置に戻して21ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」および、次の方法により処置してください。

●処置方法

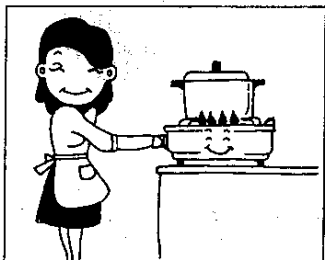
- ・バーナーの炎が消えたときには、煮こぼれ消火センサーが働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。(30秒～1分程度)バーナーの消火に気づいたときは、すぐに器具せんつまみを「止」の位置へ戻してください。
- ・再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまで少し(約1分)待ってから「使用方法」に従って点火してください。
- ・「小火」の位置でご使用中にナベをとった場合、煮こぼれ消火センサーが作動して火が消えることがあります。

使用時のご注意

- 煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれた時は、必ず完全にふきとってください。煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。



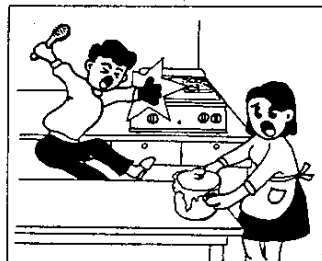
- 点火の際は、こんろになべやかんをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。



日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。
- 点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。
- 点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。



点 検

- 安全にお使いいただくためにときどき点検してください。
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。
- ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ねじれたりしていませんか。
- ゴム管が古くなってひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためガスがもれていないか、ときどき石けん水などで点検してください。
- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものをおいてはいませんか。
- バーナートップ、ごとく、しる受け、煮こぼれカバーリングなどが正しくセットされていますか。
- バーナートップの炎口が煮こぼれなどで詰っていませんか。
- 煮こぼれ消火センサーの先端が煮こぼれなどで汚れていませんか。

お手入れ

そ
の
つ
ど

- ごとか・しる受け・煮こぼれカバーリング・トッププレート・器体
- そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。液状の洗剤を布にふくませて汚れを落したり(器体の場合)、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていただき(器体を除く場合)、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。

〈ご注意〉

- お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。
- 煮こぼれカバーリングは大バーナー用と標準バーナー用とがあります。外された場合は必ず内径の大きい方が大バーナー用、小さい方が標準バーナー用として取りつけてください。

と
き
ど
き

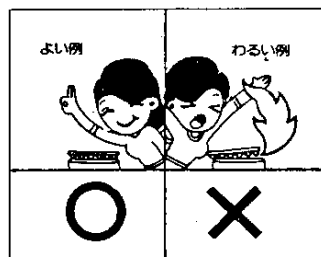
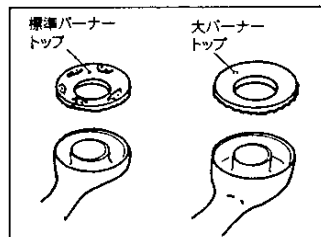
- バーナー
- バーナートップをとりはずし、ブラシやキリ状のものでそうじしてください。目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。



と
き
ど
き

〈ご注意〉

- バーナートップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。
- バーナートップは大バーナー用(内炎口のない方)と標準バーナー用がありますので、外された場合は間違いないように取りつけてください。
- バーナー本体の水洗いはやめてください。中がさびる原因になります。
- 煮こぼれ消火センサーを固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく、寿命も短めます。



- 点火操作の火花の出る部分はさわらないでください。取り付け位置が狂いますと点火しなくなります。また火花の出る先端に手をふれたまま器具をそのまま操作しますと電気ショックを受けますからご注意ください。(ただし人体には害はありません。)
- 器具内の配線にはさわらないでください。

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

原 因	現 象	処 置 方 法										参 照 ペ ー ジ
		器具のつまみから手を離して消火する	電池確認ランプがつかない	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする	ガスまたはいやなにおいがする	
ガス元せんの開け忘れ			○							ガス元せんを開ける (全開にする)		—
ガス元せんの開きが不十分				○					○			—
ゴム管の接続が不完全			○							○	ゴム管を確実に接続する	13
ゴム管内に空気が残っている			○			○			○		点火操作を繰り返す	14
ゴム管の折れ曲り・つぶれ			○	○		○			○		ゴム管の折れ・曲りを直す	13
ゴム管のひび割れ・穴あき										○	ゴム管を交換する	13
バーナーの炎口づまり			○	○	○				○	○	バーナーの手入れをする	19
バーナートップの浮き			○	○	○	○	○			○	バーナートップを正しくセットする	10
ノズルづまり			○	○							点検・修理を依頼する	—
電池が消耗している		○	○								新品と交換する	11
電池の取り付けが悪い		○	○								正しく取り付ける	11
点火装置の故障		○	○							○	点検・修理を依頼する	—
器具せんの故障	○	○	○							○	〃	—
点火装置の電極部の汚れ			○								〃	—
器具の銘板と使用ガスの不一致			○	○	○	○	○	○	○	○	〃	3
煮こぼれ消火センサーの故障	○								○		〃	—
煮こぼれ消火センサーが作動	○								○		「使用方法(点火)参照」の上、正しく操作する	14
点火操作が適切でない	○		○								〃	14

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 21ページ「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

(1)品 名……(テーブルコンロ)

(2)品 番……左側面に貼付してあります。

(例)

(4)10-890(U)

大阪ガス株式会社 04

(3)現 象……(できるだけ詳しく)

(4)道 順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

- ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証書について

- この器具には保証書がついています。このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

特 長

1

保温から中華料理まで、幅広い火力が得られる二重バーナー式の強火バーナー付です。(10-890タイプは左側、10-891タイプは右側です。)

2

煮こぼれ消火センサー付きですので、煮こぼれや風などでバーナーの火が消えたときは、ガスを自動的に止めます。火が消えてから自動的にガスが止まるまでに、30秒～1分程がかかります。

3

点火は、電池による連続スパーク点火方式で、さらにクイックセッター(瞬間吸着)機構ですので、点火操作が軽快で確実です。電池の交換時期は電池確認ランプでお知らせします。

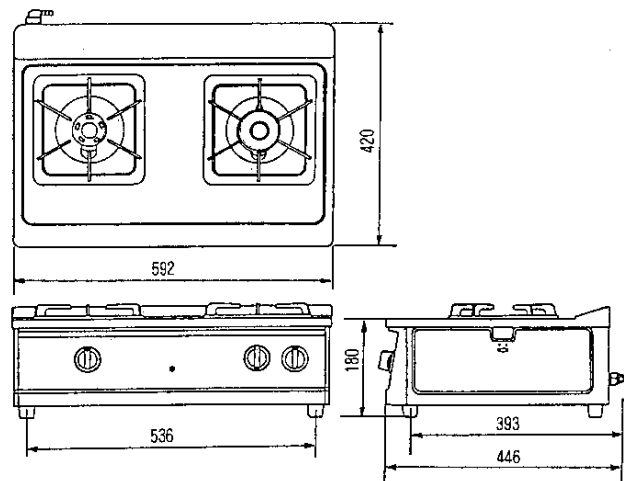
4

器具せんはよく使用する、強火・中火・小火の位置に「カチッ」という音と、軽い手応えで容易に合わせることができます。

5

料理中のふきこぼれが器具の下に流れにくい煮こぼれカバーリング付です。

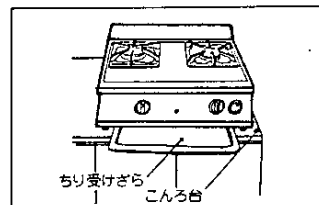
寸法図と仕様一覧表



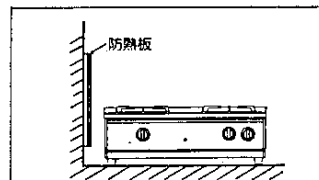
器 種 名		ニ ロ コ ソ ロ				
品 名		10-890(U)		10-891(U)		
点 火 方 式		連 続 放 電 点 火				
外 形 寸 法		高さ180mm(天板まで)×巾592mm×奥行446mm(ホースエンドまで)				
重 量 (器具)		8.5kg	安全装置	煮こぼれ消火センサー		
使 用 ガ ス 使用ガスグループ		1 時 間 当 り の ガ ス 消 費 量			ガス接続	
		個 別 ガ ス 消 費 量				全 点 火 時 ガス消費量
		大バーナー	小バーナー	標準バーナー		
都 市 ガ ス 用	6 C (kcal/h)	3,100	1,000	2,350	6,100 (1.44m ³ /h)	内径9.5mm ガ ス 用 ゴ ム 管
	13 A (kcal/h)	3,100	950	2,350	6,100 (0.59m ³ /h)	
	6 A (kcal/h)	3,050	950	2,200	6,000 (0.91m ³ /h)	
	L P ガス用 (kg/h)	0.24	0.072	0.19	0.49	

別売部品のご紹介

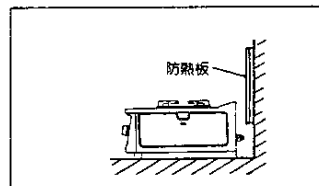
次のような別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスステーション、サービスショップでお求めください。



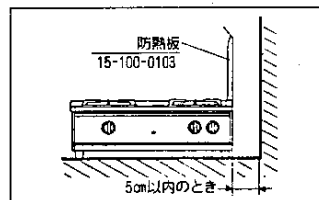
- ちり受けざら(コードNo.15-100-0083)
- 図のように器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれは、ちり受けざらの上に落ちます。ときどきとり出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。



- 防熱板(コードNo.15-100-0084~8)
- 設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



- 防熱板(コードNo.15-100-0102~3)
- 60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



- 掃除ブラシ(4)94-100
- バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。

